



413412S-2018



郑州林诺药业有限公司企业标准

Q/ZLY 0010S-2018

---

# 益生菌固体饮料

2018-11-12 发布

2018-11-12 实施

---

郑州林诺药业有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州林诺药业有限公司提出并起草。

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：林建永、王斐、杨君慧。

H N

Q B

# 益生菌固体饮料

## 1 范围

本标准规定了益生菌固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牛初乳粉、初乳碱性蛋白、大豆膳食纤维粉、综合果蔬酵素粉（青梅、蔓越莓、草莓、蓝莓、针叶樱桃、木瓜、奇异果、柑橘、橙子、哈密瓜、胡萝卜、菠菜、芹菜、西兰花）、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、凝结芽孢杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖、大豆低聚糖、水苏糖、L-阿拉伯糖、菊粉、抗性糊精、壳寡糖、塔格糖、结晶果糖、乳糖、白砂糖、脱脂乳粉、全脂乳粉、聚葡萄糖、麦芽糊精、魔芋精粉、山梨糖醇、D-甘露糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、蔓越莓粉、大麦苗粉（粉碎、干燥）中的几种为原料，经混合、装袋、包装而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 牛初乳粉应符合规 RHB 602 的规定。

2.1.2 初乳碱性蛋白应符合卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。

2.1.3 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.4 综合果蔬酵素粉应符合 T/CBFIA 08003 的规定。

2.1.5 青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌【含发酵乳杆菌 CECT5716 (*Lactobacillus fermentum*)】、短双歧杆菌【含短双歧杆菌 M-16V (*Bifidobacterium breve*)】、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌应符合卫办监督发（2010）65 号的规定；嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌还应符合卫生部公告 2011 年第 25 号公告的规定；罗伊氏乳杆菌还应符合卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。以上这些菌种还应符合 Q/ZLY 0001S(见附录 A)的规定。

2.1.6 凝结芽孢杆菌应符合卫生部 2016 年第 6 号公告的规定及 Q/ZLY 0001S(见附录 A)的规定。

2.1.7 乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种和乳酸乳球菌双乙酰亚种应符合卫生部 2011 年第 1 号公告的规定及 Q/ZLY 0001S(见附录 A)的规定。

2.1.8 费氏丙酸杆菌谢氏亚种应符合卫生部第 2010 年第 17 号公告的规定及 Q/ZLY 0001S(见附录 A)的规定。

2.1.9 肠膜明串珠菌肠膜亚种应符合卫生部第 2012 年第 8 号公告的规定及 Q/ZLY 0001S(见附录 A)的规

定。

- 2.1.10 清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌应符合卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.11 乳酸片球菌、戊糖片球菌应符合卫生部第 2014 年第 6 号公告的规定和 Q/ZLY 0001S(见附录 A) 的规定。
- 2.1.12 低聚果糖应符合卫生部 2009 年第 11 号公告的规定。
- 2.1.13 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.14 低聚半乳糖应符合卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.15 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.16 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.17 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.18 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 与 GB13104 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 与 GB15203 的规定。
- 2.1.21 L-阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.22 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.23 抗性糊精应符合卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.24 塔格糖应符合卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.25 壳寡糖应符合卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.26 脱脂乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 聚葡萄糖(食品添加剂)应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 与 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.30 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.31 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 2.1.32 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.33 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.34 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.35 蔓越莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.36 大麦苗应符合卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.37 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉状	从样品中取 10g 置于洁净白色瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状,嗅其气味,用温开水漱口,品尝其滋味,并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品特定的色泽	
气味	具有本品特定的气味	
滋味	具有本品特定的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
乳酸菌总数, CFU/g ≥	1×10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
*霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 中的第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。  
\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产过程中加工卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、乳酸菌总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以牛初乳粉、初乳碱性蛋白、大豆膳食纤维粉、综合果蔬酵素粉（青梅、蔓越莓、草莓、蓝莓、针叶樱桃、木瓜、奇异果、柑橘、橙子、哈密瓜、胡萝卜、菠菜、芹菜、西兰花）、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、凝结芽孢杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖、大豆低聚糖、水苏糖、L-阿拉伯糖、菊粉、抗性糊精、壳寡糖、塔格糖、结晶果糖、乳糖、白砂糖、脱脂乳粉、全脂乳粉、聚葡萄糖、麦芽糊精、魔芋精粉、山梨糖醇、D-甘露糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、蔓越莓粉、大麦苗粉（粉碎、干燥）中的几种为原料，经混合、装袋、包装而成的固体饮料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和 GB/T 29602《固体饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州林诺药业有限公司

QB